Hinweis: Die mit dem Symbol gekennzeichneten Beiträge finden Sie ausschließlich auf **BEHR'S...ONLINE**!

Inhaltsverzeichnis

Vorwort

Autoren

Inhaltsverzeichnis

BEHRS... Service

I Rohstoffe

1 Grundlagen der Rohstoffbeschaffung

1.1 Grundsätze der Beschaffung

1.2 Interessenlage Lieferant und Backwarenproduzent

1.3 Welche Aufgabe hat eine Rohstoffspezifikation?

1.4 Rohstoffbeeinträchtigungen durch Abweichungen von der Vereinbarung

2 Getreideerzeugnisse

2.1 Methoden zur Untersuchung von Weizen- und Roggenmahlerzeugnissen

2.2 Getreide und Welternährung

2.3 Bedeutung des Getreides

2.4 Getreidearten

2.5 Morphologie der Getreidekörner

2.6 Getreideinhaltsstoffe

2.7 Eigenschaften der Getreideinhaltsstoffe

3 Backmittel und Backgrundstoffe

3.1 Backmittel

3.2 Süßungsmittel und Füllstoffe

© Behr's Verlag, Hamburg

4 Allergene

4.1 Pflanzliche Lebensmittelallergene

4.2 Gluten

II Technologie Vorteige

1 Grundlagen Vorteige

1.1 Einleitung

1.2 Rückgang und Zunahme der Verwendung von Vorteigen in den vergangenen 140 Jahren

1.3 Einsatz von Vorteigen bei unterschiedlichen Backwaren

1.4 Begriffsbestimmungen

1.5 Vorteile von Vorteigen

1.6 Vorteige sind wertbestimmende Bestandteile von Backwaren

1.7 Arten von Vorteigen

1.8 Zusammenfassung

1.9 Vorstufen, Vorteige – Definitionen in der Diskussion

2 Verfahrenstechnik: Quellteige

2.1 Definition von Quellteigen

2.2 Mikrobiologische Gefahren bei der Führung von Quellteigen

2.3 Verfahrenstechnik Quellteige

2.4 Quellteige zur Herstellung von Mischbroten

3 Weizenvorteige

3.1 Führung von Weizenvorteigen bei Verwendung von Hefe (Poolish)

3.2 Möglichkeiten des Einsatzes von Aromahefe bei nichtsauren Vorteigen auf Basis von hellen Weizenmahlerzeugnissen

© Behr's Verlag, Hamburg

4 Sauerteige

4.1 Vorteig-Führungen in Deutschland und Europa – Weizen- und Dinkelsauerteige

4.2 Roggensauerteige

III Technologie Brot und Brötchen

1 Grundlagen

1.1 System der Weizengebäckherstellung

1.2 System der Roggengebäckherstellung

1.3 Grundlagen der Teigbildung bei Weizen- und Roggenteigen

1.4 Tiefgefrieren von Teig und Gebäck

1.5 Qualitätsmerkmale und Fehler bei der Herstellung von Weizen- und Roggenbroten

1.6 Physikalische Betrachtungen zur Gasphase von Teigen und Brot

2 Verfahren Weizenbrotherstellung

2.1 Auswahl von Rohstoffen zur Herstellung von Weizenbroten

2.2 Aufbereitung der Rohstoffe

2.3 Dosieren der Rohstoffe

2.4 Teigbereitung

2.5 Teigreife

2.6 Teigteilung

2.7 Teigaufarbeitung

2.8 Die Stückgare

2.9 Der Backprozess

© Behr's Verlag, Hamburg

3 Verfahren Weizenkleingebäckherstellung

3.1 Herstellung von Weizenbrötchen

3.2 Erfahrungen und Grundsätze zur Gärverzögerung bei Brötchen-Teiglingen

3.3 Backen von Brötchen in der Verkaufsstelle
(dieses Kapitel erscheint als Aktualisierungs-Lieferung)

3.4 Einflüsse der Luftgeschwindigkeit auf das Backen von Brötchen im Ladenbackofen

3.5 Premiumbrötchen aus der handwerklichen Bäckerei

4 Herstellung von Roggen- und Roggenmischbroten

4.0 Einleitung

4.1 Inhaltsstoffe und Roggenqualität

4.2 Führung von Roggenmisch- und Roggenbrotteigen

4.3 Herstellung von besonderen Roggenbroten

4.4 Studien zur Herstellung von Roggenmisch- und Roggenbroten

IV Technologie Feine Backwaren

1 Grundlagen zur Herstellung Feiner Backwaren

1.1 Feine Backwaren aus Feinteigen mit Hefelockerung

1.2 Feine Backwaren aus Feinteigen ohne Hefelockerung

1.3 Feine Backwaren aus Massen mit Luftaufschlag

1.4 Feine Backwaren aus Massen ohne Lufteinschlag

2 Verfahren Hefefeinteige

2.1 Verfahren Hefefeinteige

3 Verfahren gezogener Teige

3.1 Technologie gezogener Teige

© Behr's Verlag, Hamburg

4 Verarbeitungshinweise zu Rohstoffen bei der Herstellung glutenfreier Feiner Backwaren

4.1 Krankheitsbild

4.2 Geeignete Rohstoffe

4.3 Backwarenherstellung

4.4 Empfehlungen zur Backwarenherstellung

4.5 Zusammenfassung

5 Qualitätsmerkmale von Feinen Backwaren

5.1 Einteilung von Feinen Backwaren

5.2 Produkte, Verfahren und wertbestimmende Eigenschaften von Feinen Backwaren

5.3 Die sensorische Analyse von Feinen Backwaren

5.4 Bestimmung der Wasseraktivität in Backwaren

V Innovationen bei der Backwarenherstellung

1 Vorstellung des Rapidojet-Verfahrens

1.1 Vorgänge beim Teigbereiten

1.2 Stand der Technik

1.3 Modell des zellulären Klebernetzwerks

1.4 Alternativer Lösungsansatz

1.5 Backversuche mit Teig aus dem Rapidojet

1.6 Dimensionierung der Rapidojet-Mischkammer

1.7 Prozessparameter

1.8 Begrenzungen

1.9 Diversifizierung

1.10 Ausblick

© Behr's Verlag, Hamburg

2 Die gezielte Benetzung von Mehlen – Theoretische Grundlagen und technische Realisierung

2.1 Einleitung

2.2 Problemstellung

2.3 Wissenschaftlicher Ansatz

2.4 Technische Realisierung

2.5 Teigrheologische und backtechnische Untersuchungen

2.6 Aufarbeitungseigenschaften von Teigen aus benetzten Mehlen

2.7 Staubverhalten feuchter Mehle

2.8 Einbindung des Benetzungsaggregates in eine kontinuierliche Teigbereitungsanlage

2.9 Weitere Anwendungen

2.10 Zusammenfassung

3 Das IGV-Roggenverfahren – Produktion von Backwaren aus Roggenmahlerzeugnissen ohne Säure

3.1 Einleitung

3.2 Veränderung bei den Vermahlungsmengen von Roggen und Weizen

3.3 Qualitätsveränderungen bei den Roggenbackwaren

3.4 Das IGV-Roggenverfahren

3.5 Das Spezialmehl „Rogginello“

3.6 Zusammenfassung

4 Anlage zur schonenden und rationellen Fermentation von nicht-sauren Weizenvorteigen

4.1 Fermentersystem zur rationellen Herstellung von Weizenvorteigen

4.2 Erfahrungen mit der Anlage

4.3 Vorteile des Vorteigsystems

4.4 Zusammenfassung

© Behr's Verlag, Hamburg

5 Neue Methode für die Festlegung der Wasseraufnahme von Roggenmahlerzeugnissen

5.1 Brotqualität und Schüttwassermenge

5.2 Die Nachfrage nach Roggenbackwaren geht zurück

5.3 Bisherige Methode zur Bestimmung der Wasseraufnahme von Roggenmahlerzeugnissen

5.4 Plastisch, nicht elastisch

5.5 Klärung der Grundlagen für die Entwicklung der Methode

5.6 Backversuche zur Überprüfung der Messergebnisse

5.7 Vorschlag für eine Methode zur Bestimmung der Wasseraufnahme von Roggenmehlen

5.8 Zusammenfassung

6 Ultraschall-induzierter Kaltnebel zur Feuchteregelung in Gärsteuerungsautomaten

6.1 Einleitung

6.2 Klimatechnik im Gärautomaten

6.3 Zusammenfassung und Schlussfolgerung

7 Wer die Wahl hat – Backofensysteme im Vergleich

7.1 Vorwort des Herausgebers

7.2 Einleitung

7.3 Ausdifferenziert: Die Backwarenanforderungen

7.4 Wärmeübertragung

7.5 Backofentypen

7.6 Fazit

© Behr's Verlag, Hamburg

8 Particle Charge Detector (PCD) – Charakterisierung von Getreidemahlerzeugnissen mittels Partikelladungsmessungen

8.1 Einleitung

8.2 Vorteile und Nutzen der Messmethode

8.3 Messprinzip

8.4 Anwendungsbeispiele

9 Produktentwicklung

9.1 Der Markt

9.2 Produktentwicklung im Unternehmen

9.3 Von der Idee zum Produkt

10 Aerosole in der Bäckerei

10.1 Einleitung

10.2 Erzeugung von Rösche

10.3 Abkühlen von Backwaren

10.4 Zusammenfassung und Schlussfolgerung

11 Leguminosenproteine in der Lebensmittelherstellung

11.1 Vorbemerkungen

11.2 Eigenschaften von Leguminosenproteinen

11.2.1 Molekulare Eigenschaften

11.2.2 Begriffserläuterung „funktionelle Eigenschaften“ und „Technofunktionalität“

11.2.3 Charakterisierungsmethoden für funktionelle Eigenschaften

11.3 Leguminosenproteine als Zwischen- und Endprodukte

11.3.1 Einsatz funktioneller Proteine in Lebensmitteln – wo stehen wir heute?

11.3.2 Eigenschaften und Nutzung von Leguminosenmehlen

11.3.3 Eigenschaften und Nutzung von Proteinkonzentraten und-isolaten

© Behr's Verlag, Hamburg

11.4 Gesamteinschätzung, Aufgaben
11.5 Literatur
11.6 Abkürzungsverzeichnis
11.7 Anhang, Tabellen

VI Qualitätssicherung und spezielles Recht für Brot und Backwaren

1 *(in Überarbeitung)*

2 Geschützte geographische Herkunftsangaben für Getreide und Getreideerzeugnisse und Backwaren, Feine Backwaren, Süßwaren oder Kleingebäck
2.1 Einführung
2.2 Gebrauchsanleitung
2.3 Liste der eingetragenen g.U. und g.g.A.
2.3.1 Getreide und Getreideerzeugnisse
2.3.2 Backwaren, Feine Backwaren, Süßwaren oder Kleingebäck
2.4 Liste der eingetragenen g.t.S.
2.4.1 Backwaren, Feine Backwaren, Süßwaren oder Kleingebäck

3 HACCP-Konzepte
3.1 HACCP für Getreidemahlerzeugnisse
3.2 HACCP-Beispielkonzept zur Herstellung von Schnittbrot
3.3 HACCP-Beispielkonzept zur Herstellung von Dauerbackwaren
3.4 HACCP-Beispielkonzept zur Herstellung von Feinen Backwaren mit nicht durchgebackener Füllung
3.5 HACCP-Beispielkonzept zur Herstellung von Bio-Produkten

© Behr's Verlag, Hamburg

4 QUID – Mengenkennzeichnung von Zutaten
Grundlagen, Auslöser, Ausnahmen und Umsetzung
4.1 Allgemeines
4.2 Gesetzliche Grundlagen
4.3 Zutat und Zutatenklasse
4.4 QUID-Auslöser
4.5 Ausnahme-Tatbestände
4.6 Berechnung
4.7 Abweichende Berechnungsgrundlagen
4.8 Lebensmittel, das aus mehreren Einzelprodukten besteht
4.9 Maßgeblicher Zeitpunkt für QUID
4.10 Ort für QUID
4.11 Freiwillige QUID-Angaben
4.12 Mono- und Quasi-Monoprodukte
4.13 Zusammenfassende QUID-Angaben
4.14 Irreführungsverbot
4.15 Verstöße gegen Artikel 22 und Anhang VIII LMIV

5 Leitsätze
5.1 Leitsätze für Brot und Kleingebäck
5.2 Leitsätze für Feine Backwaren

6 Allergenkennzeichnung
6.1 Grundsätzliches
6.2 Allergieauslösende Stoffe
6.2.1 Glutenhaltiges Getreide (Anhang II Nr. 1 LMIV)
6.2.2 Krebstiere (Anhang II Nr. 2 LMIV)
6.2.3 Eier (Anhang II Nr. 3 LMIV)

© Behr's Verlag, Hamburg

6.2.4 Fische (Anhang II Nr. 4 LMIV)
6.2.5 Erdnüsse (Anhang II Nr. 5 LMIV)
6.2.6 Sojabohnen (Anhang II Nr. 6 LMIV)
6.2.7 Milch (Anhang II Nr. 7 LMIV)
6.2.8 Schalenfrüchte (Anhang II Nr. 8 LMIV)
6.2.9 Sellerie (Anhang II Nr. 9 LMIV)
6.2.10 Senf (Anhang II Nr. 10 LMIV)
6.2.11 Sesamsamen (Anhang II Nr. 11 LMIV)
6.2.12 Schwefeldioxid und Sulfite (Anhang II Nr. 12 LMIV)
6.2.13 Lupinen (Anhang II Nr. 13 LMIV)
6.2.14 Weichtiere (Anhang II Nr. 14 LMIV)
6.3 Die Art und Weise der Allergenkennzeichnung
6.3.1 Die Angabe im Zutatenverzeichnis
6.3.2 Die Angabe „enthält“
6.3.3 Die Doppelkennzeichnung
6.3.4 Eindeutiger Bezug auf den allergieauslösenden Stoff in der Bezeichnung
6.3.5 Freiwillige Wiederholungen
6.4 Die Allergeninformation bei nicht vorverpackten Lebensmitteln
6.5 Freiwillige Informationen über allergieauslösende Stoffe
6.6 Zuwiderhandlungen
6.7 Anhang: EU-Bekanntmachung 2017/C 428/01

7 Aktuelle rechtliche Entscheidungen
7.1 Nussecken mit Kuvertüre
7.2 Eiweiß-Abendbrot
7.3 Plunderbrötchen
7.4 Italienisches Fladenbrot
7.5 Reinigungsmängel im Backbetrieb

© Behr's Verlag, Hamburg

7.6 Bäckerei
7.7 Schließung einer Bäckerei
7.8 Low Carb
7.9 Hygienemängel bei Bäckereien
7.10 Anhauchschutz bei Glasabdeckung
7.11 Chia-Samen
7.12 Italienisches Fladenbrot II
7.13 Konsumgetreide
7.14 CRISPR/Cas
7.15 Vitalis Knusper Müsli
7.16 Aprikosenmarmelade Rolle
7.17 enthält: GLUTEN
7.18 Low Carb Pizza
7.19 Aprikosenmarmelade Rolle II
7.20 Sonntagsverkauf von Brötchen
7.21 Unbelegte Brötchen
7.22 Frittierte Chiasamen
7.23 Motten und Gespinste
7.24 Vitalis Kunsper Müsli II
7.25 Vitalis Kunsper Müsli III
7.26 Zwei Untersuchungen durch eine Stelle
7.27 Sägemehlkekse

8 Beanstandung der Kennzeichnung – Auswertung der Jahresberichte der Kontrollbehörden

1 Getreide (Warengruppe 15) und Getreideprodukte, Backvormischungen, Brotteige, Massen und Teige für Backwaren (Warengruppe 16)

1.1 Beanstandungen im Jahr 2018 in Zahlen

© Behr's Verlag, Hamburg

1.2 Beanstandungen im Jahr 2019 in Zahlen
1.3 Beanstandungen im Jahr 2020 in Zahlen
1.4 Beanstandungen im Jahr 2021 in Zahlen
2 Brot, Kleingebäcke (Warengruppe 17)
2.1 Beanstandungen im Jahr 2018 in Zahlen
2.2 Beanstandungen im Jahr 2019 in Zahlen
2.3 Beanstandungen im Jahr 2020 in Zahlen
2.4 Beanstandungen im Jahr 2021 in Zahlen
3 Feine Backwaren (Warengruppe 18)
3.1 Beanstandungen im Jahr 2018 in Zahlen
3.2 Beanstandungen im Jahr 2019 in Zahlen
3.3 Beanstandungen im Jahr 2020 in Zahlen
3.4 Beanstandungen im Jahr 2021 in Zahlen

9 ALS-Stellungnahmen

10 Rückstände und Kontaminanten in Backwaren und Rohstoffen
10.1 Einleitung
10.2 Rückstand oder Kontaminant, das ist hier die Frage
10.3 Rückstände von Pflanzenschutzmitteln
10.4 Kontaminanten
10.5 Fazit
10.6 Literatur

11 Unerwünschte Mikroorganismen in Backwaren und Rohstoffen
11.1 Einleitung
11.2 Vorstellung kritischer Mikroorganismen

© Behr's Verlag, Hamburg

11.3 Beurteilungsgrundlagen
11.4 Probenahme & Analytik
11.5 Betroffene Produkte
11.6 Möglichkeiten zur Keimreduktion
11.7 Fazit
11.8 Abkürzungen
11.9 Literatur

12 Verpackungsgesetz
12.1 Allgemeines
12.2 Anwendungsbereich
12.3 Begriffsbestimmungen
12.4 Registrierungspflicht
12.5 Systembeteiligungspflicht
12.6 Pflichten der Hersteller gegenüber der ZSVR
12.7 Ausnahmen für bestimmte Verpackungen
12.8 Pflichten für Hersteller und Vertreiber
12.9 Ausblick auf die Verwertung
12.10 Getränkeverpackungen
12.11 Bußgeldvorschriften

13 Richtlinien des Bundes für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e. V.
13.1 Richtlinie über die Verwendung von geographischen Hinweisen bei Brotbezeichnungen
13.2 Richtlinie für Backmittel
13.3 Richtlinie für die Backtriebmittel Backpulver, Hirschhornsalz und Pottasche
13.4 Richtlinie für Stärke und bestimmte Stärkeerzeugnisse

© Behr's Verlag, Hamburg

13.5 Richtlinie für Vanille-Zucker und Vanillin-Zucker
13.6 Richtlinie für Zuckerwaren

14 Preisangabenverordnung (PAngV)

VII Allgemeines Lebensmittelrecht

1 Materielles Lebensmittelrecht

1.1 Begriff des Lebensmittels
1.1.1 Abgrenzung Lebensmittel – Arzneimittel
1.1.2 Abgrenzung Lebensmittel – Medizinprodukt
1.1.3 Nahrungsergänzungsmittel
1.1.4 Funktionelle Lebensmittel
1.2 Begriffsbestimmungen
1.2.1 Inverkehrbringen
1.2.2 Verbraucher
1.2.3 Lebensmittelunternehmen, -er, Einzelhandel
1.2.4 Lebensmittelsicherheit
1.2.5 Wertminderung
1.2.6 Rückverfolgbarkeit
1.2.7 Verantwortung der Lebensmittelunternehmen

2 Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit

2.1 Lebensmittelrechtliche Sorgfaltspflicht
2.1.1 Inhalt der Sorgfaltspflicht
2.1.2 Sorgfaltspflicht auf mehreren Stufen
2.1.3 Persönliche Verantwortlichkeit
2.1.4 Verpflichtete Personen
2.1.5 Umfang der Sorgfaltspflicht

© Behr's Verlag, Hamburg

2.2 Rückverfolgbarkeit
2.2.1 Bedeutung der Rückverfolgbarkeit
2.2.2 Definition „Rückverfolgbarkeit“
2.2.3 Ausgestaltung der Rückverfolgbarkeit
2.2.4 Leitlinien zur Rückverfolgbarkeit
2.2.5 Rückverfolgbarkeit und Sicherheitsmanagement
2.3 Rückruf und Rücknahme
2.3.1 Pflichtenumfang des Unternehmers
2.3.2 Hinreichende Vermutung
2.3.3 Besondere Pflichten des Handels
2.4 Melde- und Mitteilungspflichten
2.4.1 Überblick über die Melde- und Mitteilungspflichten
2.4.2 Meldepflichten
2.4.3 Meldepflichten nach Art. 19 und Art. 20 BasisVO
2.4.4 Meldepflichten nach § 44 Abs. 4 LFGB
2.4.5 Meldepflicht der privaten Untersuchungslaboratorien nach § 44 Abs. 4a LFGB
2.4.6 Mitteilungspflichten nach § 44a LFGB
2.4.7 Mitteilungspflichten nach der Zoonosen-ÜberwachungsVO

3 Management der Lebensmittelsicherheit: Grundlagen, Basishygiene, HACCP-Konzept und Überwachung

3.1 Einleitung
3.2 Lebensmittelsicherheit – Prinzipien und Rechtsgrundlagen
3.3 Risikoanalyse
3.4 Hazard Analysis and Critical Control Point-(HACCP-)Konzept
3.4.1 Revision der Allgemeinen Prinzipien der Lebensmittelhygiene und des HACCP-Konzeptes im Codex Alimentarius
3.4.2 Umsetzung des HACCP-Konzeptes in der EU

© Behr's Verlag, Hamburg

3.5 Betriebliche Eigenkontrollen

3.6 Lebensmittelhygiene: DIN-Normen und Leitlinien

3.7 Risikomanagement und Lebensmittelüberwachung

3.8 Risikoorientierte Lebensmittelüberwachung

3.9 Qualitätsmanagement-Normen und Standards im Lebensmittelsektor und anverwandten Bereichen (und Standards, die darüber hinaus weitere Themen behandeln)

3.9.1 Einleitung

3.9.2 Allgemeines

3.9.3 QM-Systeme im Einzelnen

3.9.4 Zusammenfassung: Was ist das Richtige für meinen Betrieb? – Versuch einer Abgrenzung der gängigsten Normen und Standards

3.9.5 Übersicht: Managementsysteme – Stand der Normen

3.9.6 Zertifizierungsstellen und -unternehmen

3.10 Schädlinge: Prophylaxe und Bekämpfung im Rahmen der Lebensmittelhygiene

3.10.1 Allgemeines zu Schädlingen in Lebensmittelbetrieben

3.10.2 Das Gefährdungspotenzial von Schädlingen

3.10.3 Schädlingsprophylaxe in Lebensmittelbetrieben

3.10.4 Schädlingsbekämpfung in Lebensmittelbetrieben

3.10.5 Schädlinge, Prophylaxe und Bekämpfung – Ein Pflichtfach für das Qualitätsmanagement

3.10.6 Bedeutung von Schädlingsprophylaxe und -bekämpfung

4 Lebensmittelkennzeichnung

4.1 Die Lebensmittelinformationsverordnung im Detail

4.1.1 Anwendungsbereich der Verordnung – Art. 1 Abs. 3 LMIV und Verantwortlichkeit für die Information – Art. 8 LMIV

4.1.2 Elemente der Pflichtkennzeichnung – Art. 9 LMIV

4.1.3 Weitere verpflichtende Angaben – Art. 10 LMIV

© Behr's Verlag, Hamburg

4.1.4 Modalitäten der Kennzeichnung

4.2 Art. 29–35 LMIV – Nährwertkennzeichnung

1 Grundsätzliches und Überblick

2 Pflicht zur Nährwertkennzeichnung – Art. 9 LMIV

3 Übergangsregelungen – Art. 54 LMIV

4 Verhältnis zur HCV (VO (EG) Nr. 1924/2006) – Art. 49

5 Verhältnis zu anderen Rechtsvorschriften – Art. 29

6 Verpflichtende Mindestkennzeichnung

7 Freiwillige Angaben: Ergänzung der Pflichtangaben in der Tabelle

8 Freiwillige Angaben: Referenzmenge (RM)

9 Freiwillige Angaben: Angaben im Rahmen der Wiederholung

10 Darstellungsform der Nährwertdeklaration

11 Ausnahmen von der Nährwertkennzeichnung

12 Nährwertkennzeichnung bei mehrsprachigen Verpackungen

13 Freiwillige Nährwertkennzeichnung bei bestimmten Lebensmitteln

14 Bezugspunkt der Nährwertkennzeichnung

15 Berechnung und Ermittlung der Nährwertangaben

16 Beispiele

17 Rechtsprechung

18 Weitere Formen der Angabe und der Darstellung

Anhang

5 Zusatzstoffe

6 Vitamine, Mineralstoffe und „sonstige Stoffe“

7 Lebensmittel für bestimmte Bevölkerungsgruppen

8 Novel Food und gentechnisch veränderte Organismen

© Behr's Verlag, Hamburg

9 Werbliche Aussagen/Werbebehauptungen
9.1 Irreführende Werbung
9.1.1 Allgemeines
9.1.2 Europäische Grundlagen
9.1.3 Die Generalklausel und die Regel beispiele in § 11 Abs. 1 LFGB
9.1.4 § 11 Abs. 2 LFGB
9.1.5 Repressivfolgen und Wettbewerbsrelevanz
9.2 Krankheitsbezogene Werbung
9.2.1 Einführung
9.2.2 Die Verbotsregelung
9.2.3 Ausnahmen vom Verbot krankheitsbezogener Werbung
9.2.4 Repressivfolgen und Wettbewerbsrelevanz
9.3 Reinheitsbezogene Werbung
9.3.1 Das frühere Reinheitswerbeverbot in § 17 Abs. 1 Nr. 4 LMBG
9.3.2 Die „Naturrein"-Werbung nach dem LFGB
9.4 Gesundheitsbezogene Angaben
9.4.1 Verordnung (EU) Nr. 432/2012 der Kommission zur Festlegung einer Liste zulässiger anderer gesundheitsbezogener Angaben über Lebensmittel als Angaben über die Reduzierung eines Krankheitsrisikos sowie die Entwicklung und die Gesundheit von Kindern
9.4.2 Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 über nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben über Lebensmittel
9.5 Geschmacksbezogene Werbung (sog. Sensory Claims)
9.5.1 Arten von Sensory Claims
9.5.2 Gesetzliche Vorgaben für Sensory Claims
9.5.3 Belegbarkeit von Sensory Claims
9.5.4 Beispiele

© Behr's Verlag, Hamburg

10 Bedarfsgegenstände

10.1 Systematik

10.2 Rechtliche Grundlagen

10.2.1 Europäische Regelungen zu Materialien und Artikeln im Lebensmittelkontakt

10.2.2 Deutsche Anforderungen zu Lebensmittel-Bedarfsgegenständen

10.2.3 Europäische Anforderungen an weitere Bedarfsgegenstände

10.2.4 Deutsche Umsetzung des europäischen Rechts

10.3 Wechselwirkungen von Bedarfsgegenständen

10.3.1 Wechselwirkungen mit Lebensmitteln

10.3.2 Wechselwirkungen mit dem menschlichen Körper

11 Gesundheitliche Gefährdungen durch Rückstände und chemische Kontaminanten

11.1 Eintragswege, Übergangsvorgänge, gesundheitliche Schäden, Maßnahmen zum Schutz des Verbrauchers

11.2 Rückstände

11.2.1 Tierarzneimittel

11.2.2 Pflanzenschutzmittel

11.3 Chemische Kontaminanten

11.3.1 Schwermetalle

11.4 Fremdkörper in Lebensmitteln

11.4.1 Definition von Fremdkörpern

11.4.2 Quellen und Natur von Fremdkörpern

11.4.3 Mögliche gesundheitliche Schädigungen

11.4.4 Maßnahmen zur Vermeidung von Fremdkörpern

11.4.5 Rechtliche Beurteilung

© Behr's Verlag, Hamburg

12 Überwachung von Lebensmitteln
12.1 Organisation, Aufbau und Zuständigkeiten
12.2 Überwachungsmaßnahmen
12.2.1 Durchführung von Betriebskontrollen
12.2.2 Probenahme und Gegenprobe
12.3 Beanstandungen
12.3.1 Allgemeines
12.3.2 Richtiges Verhalten im Falle einer Beanstandung
12.3.3 Künftige Vermeidung von Beanstandungen

13 Verbraucherinformationsgesetz, Informationshandeln und Bewertungsportale
13.1 Verbraucherinformationsgesetz
13.1.1 Auf dem Weg zum Gesetz
13.1.2 Ziel und Ansatz
13.1.3 Anspruch auf Informationsumfang
13.1.4 Ausschluss- und Beschränkungsgründe
13.1.5 Antrag auf Informationsgewährung
13.1.6 Informationserteilung
13.1.7 Ausführung des VIG in den Bundesländern
13.2 Informationshandeln
13.2.1 Arten des Informationshandelns
13.2.2 Informationshandeln und Lebensmittelüberwachung
13.2.3 Formen des Informationshandelns
13.2.4 lebensmittelwarnung.de
13.2.5 Lebensmittelklarheit.de
13.2.6 Rechtsschutz gegen Informationshandeln
13.3 Private Bewertungsportale

© Behr's Verlag, Hamburg

13.3.1 Aufbau und Bedeutung
13.3.2 Rechtliche Anforderungen
13.3.3 Rechtsverletzung und Haftung
13.3.4 Fake-Bewertungen
13.3.5 Bewertungen in Suchmaschinen, Blogs, Foren auf Internetseiten und Facebook
13.3.6 Anspruchsverpflichtete

14 Verwaltungs- und Strafverfahren
14.1 Ahndung lebensmittelrechtlicher Verstöße
14.1.1 Straf- und Bußgeldvorschriften
14.1.2 Vorsatz und Fahrlässigkeit
14.1.3 Verwarnungs- und Bußgeldverfahren
14.1.4 Bußgeldverfahren
14.1.5 Strafverfahren
14.1.6 Zusätzliche Maßnahmen
14.1.7 Gewerbezentralregister
14.2 Verwaltungsrechtliche Verfahren im Lebensmittelrecht
14.2.1 Ausgangs- und Vorverfahren
14.2.2 Klageverfahren

VIII Backwaren und Ernährung
1 Ernährungsphysiologische Aspekte von Brot
1.1 Brot als Grundnahrungsmittel
1.2 Brot als Lieferant wichtiger Nährstoffe
1.3 Getreidebestandteile/Getreidebegleitstoffe mit unerwünschten Wirkungen
1.4 Brot als Funktionelles Lebensmittel
1.5 Fazit

© Behr's Verlag, Hamburg

IX Backwaren und Nachhaltigkeit

1 *(in Überarbeitung)*

2 Lebensmittel aus ökologischem Landbau

2.1 Entwicklung der Rechtsvorschriften für Bio-Lebensmittel
2.2 Rechtsgrundlagen seit 2022
2.3 Anwendungsbereich
2.4 Grundlegende Regelungsinhalte
2.4.1 Vorgaben für die Erzeugung
2.4.2 Verbot von GVO und ionisierender Strahlung
2.4.3 Vorgaben für die Verarbeitung
2.4.4 Vorgaben zu Ausnahmeregelungen
2.4.5 Vorgaben zu Kontrollen
2.5 Kennzeichnung von Bio-Produkten
2.5.1 Auslobung in der Verkehrsbezeichnung
2.5.2 Auslobung in der Zutatenliste
2.5.3 Sonderauslobung für Jagd- und Fischereiprodukte
2.5.4 Das EU-Bio-Logo
2.5.5 Öko-Hinweis auf Umverpackungen
2.6 Zusammenfassung über die Kennzeichnungskategorien und deren Voraussetzungen
2.6.1 Lebende oder unverarbeitete Lebensmittel (100 % Bio)
2.6.2 Verarbeitete Lebensmittel mit mehr als 95 % Öko-Anteil
2.6.3 Verarbeitete Lebensmittel mit weniger als 95 % Öko-Anteil
2.6.4 Sonderauslobung für Jagd- und Fischereiprodukte
2.7 Weitere Öko-Kennzeichen/Gütesiegel
2.7.1 Deutsches Bio-Siegel
2.7.2 Warenzeichen der Öko-Anbauverbände

© Behr's Verlag, Hamburg

3 Bio-Backwaren

3.1 Zum Marktpotenzial von Backwaren aus Ökologischem Anbau

3.2 Einführung

3.3 Vorschriften über die Erzeugung und Herstellung

3.4 Gentechnik-Freiheit von Backwaren

3.5 Regionale Lebensmittel

3.6 Geographische Herkunftsangaben und geschützte Ursprungsbezeichnungen

X Der Bäckereibetrieb und die Umweltressourcen

1 Backwaren und Abfallrecht

1.1 Einleitung

1.2 Lebensmittelabfälle im Lebensmittel-Hygienerecht

1.3 Backwarenrecycling

1.4 Energiegewinnung mit Backwaren

1.5 Entsorgung

1.6 Backwarenverpackungen nach der Verpackungsverordnung

1.7 Abwässer im Lebensmittelbetrieb

A Adressenverzeichnis

1 Zulieferer für die Backwarenindustrie

© Behr's Verlag, Hamburg